SIBIR

Backofen • Herd

Tritherm S

Bedienungsanleitung

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Gültigkeitsbereich

Die Produktfamilie (Modellnummer) entspricht den ersten Stellen auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Typ	Produktfamilie	Masssystem
Tritherm S	21009	55-762
Tritherm S	22009	55-762

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

© SIBIR Group AG, CH-8952 Schlieren, 2014

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheitshinweise 6
1.1 Verwendete Symbole ... 6
1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise ... 7
1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise ... 9
1.4 Gebrauchshinweise ... 12

2 Entsorgung 15

3 Gerätebeschreibung 16
3.1 Aufbau ... 16
3.2 Bedien- und Anzeigeelemente ... 17
3.3 Garraum ... 19
3.4 Zubehör ... 20

4 Bedienung 22
4.1 Bedienung mittels Tasten ... 22
4.2 Vor der ersten Inbetriebnahme ... 22
4.3 Betriebsart wählen ... 23
4.4 Garraumtemperatur wählen ... 23
4.5 Ausschalten ... 24

5 Benutzereinstellungen 25
5.1 Benutzereinstellungen anpassen ... 25
5.2 Uhrzeitanzeige ... 26
5.3 Signalton ... 26
5.4 Uhrzeitformat ... 26

6 Uhrfunktionen 27
6.1 Verfügbare Uhrfunktionen ... 27
6.2 Uhrzeit einstellen und ändern ... 27
6.3 Timer ... 27
6.4 Einschaltdauer ... 29
6.5 Startaufschub ... 30

7 Betriebsarten 33
7.1 Übersicht Betriebsarten ... 33
7.2 Ober-/Unterhitze ... 33
7.3 Ober-/Unterhitze feucht ... 34
7.4 Unterhitze ... 34
7.5 Heissluft ... 35

7.6 Heissluft feucht ... 35
7.7 PizzaPlus ... 36
7.8 Grill ... 36
7.9 Grill-Umluft ... 37

8 Tipps und Tricks 38
8.1 Gebäck und Braten ... 38
8.2 Kuchen ... 38
8.3 Bräunungsunterschied ... 39
8.4 Energie sparen ... 39

9 Pflege und Wartung 40
9.1 Aussenreinigung ... 40
9.2 Türdichtung reinigen ... 40
9.3 Gerätetür reinigen ... 40
9.4 Zubehör und Auflagegitter reinigen ... 41
9.5 Garraum reinigen ... 42
9.6 Katalytische Selbstreinigung ... 43
9.7 Halogenlampe ersetzen ... 44

10 Störungen selbst beheben 45
10.1 Vorgehensweise ... 45
10.2 Was tun, wenn 45
10.3 Nach einem Stromunterbruch ... 48

11 Herd 49
11.1 Bedien- und Anzeigeelemente ... 49
11.2 Kochgeschirr ... 50
11.3 Bedienung ... 51
11.4 Reinigung und Pflege ... 52

12 Zubehör und Ersatzteile 53
12.1 Zubehör ... 53
12.2 Ersatzteile ... 53

13 Technische Daten 54
13.1 Hinweis für Prüfinstitute ... 54
13.2 Garraumtemperaturmessung ... 54
13.3 Standby-Sparautomatik ... 55

14 Notizen 56
15 Stichwortverzeichnis 60
16 Reparatur-Service 63

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole

Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen.
Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!

Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.

Informationen zur Entsorgung

Informationen zur Bedienungsanleitung

- ▶ Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.
  - – Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.
- • Markiert eine Aufzählung.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen.

- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- Falls ein Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweist, ist eine Trennvorrichtung in die festverlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen einzubauen.
- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

- WARNUNG: Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- WARNUNG: Zugängliche Teile können bei Benutzung heiss werden. Kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.
- Eine Wärmeschublade und deren Inhalt werden heiss.
- Bei Geräten mit pyrolytischer Selbstreinigung: Übermässige Verschmutzungen und Zubehör müssen vor der pyrolytischen Selbstreinigung entfernt werden.
- Nur den für diesen Backofen empfohlenen Gargutsensor benutzen.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.
- WARNUNG: Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet und vom Netz getrennt ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

- Über die korrekte Verwendung von Einschubteilen wird in Kapitel 'Zubehör' hingewiesen.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- WARNUNG: Aufgrund Brandgefahr niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Im Garraum darf auf keinen Fall flambiert oder mit viel Fett gebacken werden! Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren, Textilien und Papier!
- Nicht zur Beheizung eines Raumes verwenden.
- Das Gerät sollte nur bei Umgebungstemperaturen von 5 °C bis 35 °C eingebaut und betrieben werden. Bei Frostgefahr kann Restwasser in den Pumpen einfrieren und diese beschädigen.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel 'Reparatur-Service'. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Zum Gebrauch

- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung.
- Falls das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum und der Wärmeschublade keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw., im Garraum.
- Bei Geräten mit Grill: Lassen Sie beim Grillieren die Gerätetür geschlossen. Durch die Hitze könnten sonst Schäden an Bedienungs- und Anzeigeelementen oder an den darüber liegenden Einbauschränken entstehen.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss. Auch die Gerätetür wird erwärmt.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann Dampf aus dem Garraum entweichen.
- Das aufgeheizte Gerät bleibt nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie z. B. Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr! Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden. Explosionsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Zubehör wird im Garraum heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

- Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst Verletzungsgefahr. Besonders bei Anwesenheit von Kindern ist Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in Raststellung offen. Bei geöffneter Gerätetür besteht Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Gerätetür und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.
- Bei Herden: Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden. Dieser ist im Fachhandel erhältlich.

Vorsicht, Lebensgefahr!

- Erstickungsgefahr! Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, von Kindern fern halten. Verpackungsteile können für Kinder gefährlich sein.

Geräteschäden vermeiden

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Stellen Sie Gegenstände nicht direkt auf die Unterhitze.
- Bei Geräten ohne sichtbare Unterhitze (Heizkörper) darf keine Aluminiumschutzeinlage verwendet werden.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Original-Kuchenblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Die Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder aussen mit Wasser ab. Eindringendes Wasser verursacht Schäden.

2 Entsorgung

Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststofffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Das Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!

Sicherheit

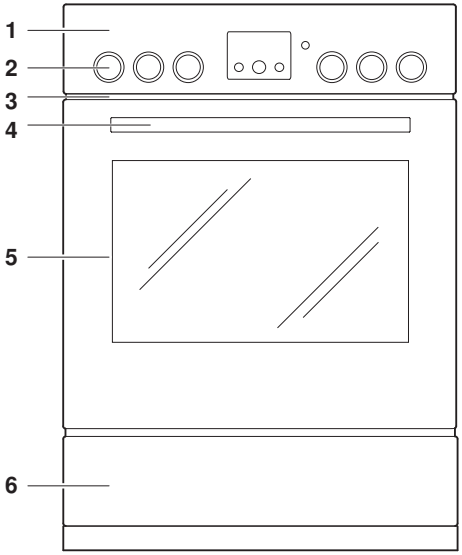
- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemässe Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.
- Den Türverschluss entfernen oder unbrauchbar machen.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

3 Gerätebeschreibung

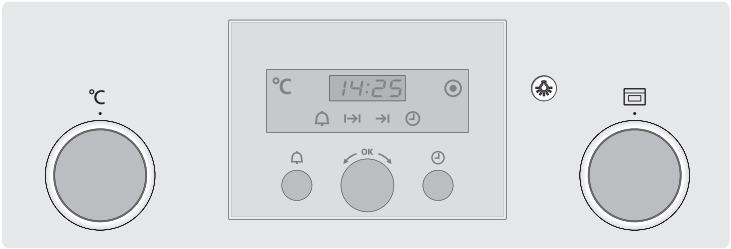
3.1 Aufbau



1 Bedien- und Anzeigeelemente
2 Drehschalter
3 Lüftungsöffnung
4 Türgriff
5 Gerätetür
6 Geräte-/Wärmeschublade *

* modellabhängig

3.2 Bedien- und Anzeigeelemente

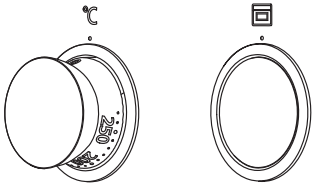


Drehschalter

℃ Garraumtemperatur

Betriebsart

Die Symbole für die verschiedenen Betriebsarten sowie die Temperaturwerte befinden sich auf den versenkbaren Drehschaltern und werden nach deren Herausfahren sichtbar.



- Zum Herausfahren auf die Mitte des Drehschalters drücken.
- Zum Versenken den Drehschalter auf «0» stellen und auf die Mitte des Drehschalters drücken.

Symbole Betriebsarten

	Ober-/Unterhitze		Ober-/Unterhitze feucht
	Unterhitze		Heissluft feucht
	Grill		PizzaPlus
	Grill-Umluft		Heissluft

Symbole

°C	Garraumtemperatur		Wärmeschublade *
	Timer		Einschaltdauer
	Ausschaltzeit		Uhrzeit
	Betriebsart/Kochzone		

Anzeige

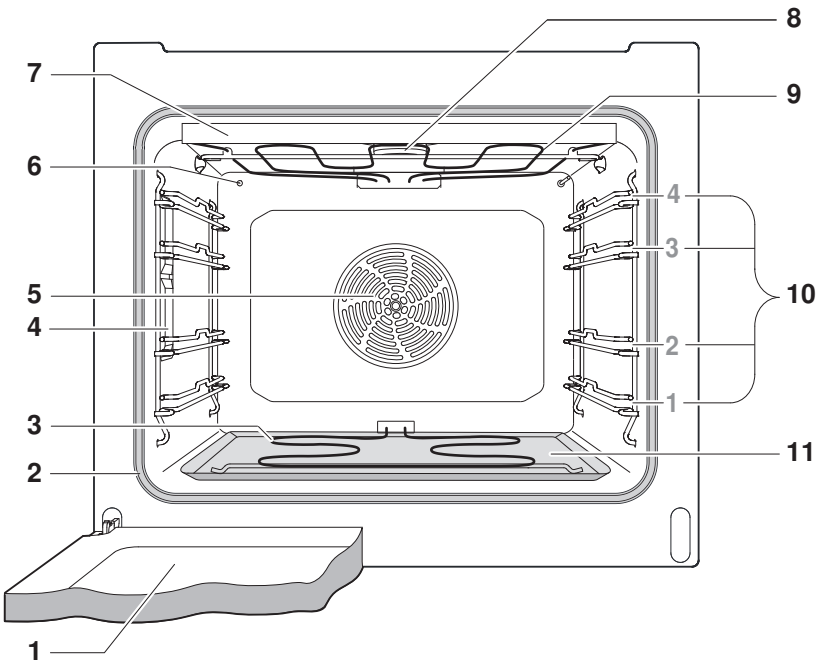
14:25	Uhrzeit Einschaltdauer Ausschaltdauer Timer

Tasten

	Wärmeschublade *		Timer
OK	Einstellknopf		Uhrzeit Einschaltdauer Ausschaltzeit
	Beleuchtung		

* modellabhängig

3.3 Garraum



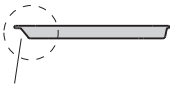
1 Gerätetür
2 Türdichtung
3 Unterhitze
4 Beleuchtung
5 Heissluftgebläse
6 Garraumtemperaturfühler
7 Berührungsschutz Grill/Oberhitze
8 Garraumentlüftung
9 Grill/Oberhitze
10 Auflagen mit Beschriftung
11 Schutzeinlage

3.4 Zubehör

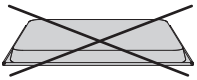
Beschädigung durch falsche Behandlung!
Schneiden Sie nicht mit Messern oder Schneidrädern im Zubehör.

Original-Kuchenblech

- Backform für Wähen und Guetzli
- Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost
- Wird es beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es sich verformen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.

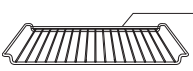


▶ Darauf achten, dass «Schrägung» **1** des Original-Kuchenblechs im Garraum gegen hinten zeigt.



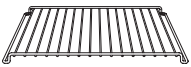
▶ Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

Gitterrost



- Auflage für Bratengeschirr und Backformen
- Auflage für Fleisch, tiefgekühlte Pizza usw.

▶ Darauf achten, dass Querstrebe **1** im Garraum gegen hinten zeigt. Dadurch kann das Gargut sicher aus dem Garraum herausgezogen werden.



- Auskühlen von Gebäck

Schutzeinlage

- Zwischen Garraumboden und Unterhitze eingelegt, um Verschmutzungen des Garraumbodens zu vermeiden.

Sonderzubehör

Stellen Sie Zubehör, das nicht im Lieferumfang enthalten ist, auf den Gitterrost.

4 Bedienung

4.1 Bedienung mittels Tasten

Der Timer, die Einschaltdauer sowie die Ausschaltzeit können durch ein- oder mehrmaliges Antippen der entsprechenden Taste gewählt werden.

- Das Symbol der gewählten Funktion leuchtet oder blinkt.
- In der entsprechenden Anzeige blinkt ein Vorschlag.
- Durch Drehen am Einstellknopf OK wird die Einstellung geändert.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Einstellung bestätigt oder das Gerät übernimmt diese automatisch nach 10 Sekunden.
- Weitere Einstellungen oder Änderungen können jederzeit vorgenommen werden.

4.2 Vor der ersten Inbetriebnahme

Bevor das neu installierte Gerät das erste Mal benutzt wird, bitte Folgendes ausführen:

- Verpackungs- und Transportmaterialien aus dem Garraum entfernen.
- Garraum und Zubehörteile reinigen.
- Falls in der Anzeige 12:00 blinkt, am Einstellknopf OK drehen und die Uhrzeit einstellen.

Durch Drehen können die Stunden bzw. die Minuten eingestellt werden.

Durch Drücken auf den Einstellknopf OK kann von Stunden zu Minuten gesprungen werden.

Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Einstellung bestätigt.

- Leeren Garraum (ohne Gitterrost, Bleche usw.) mit Betriebsart bei maximaler Garraumtemperatur ca. 1 Stunde beheizen.
- Ist Ihr Gerät mit Gusskochplatten ausgestattet, diese einzeln während 5 Minuten (ohne Kochgeschirr) auf höchster Leistungsstufe heizen.

Da es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen kann, den Raum während dieser Zeit gut lüften.

Die Inbetriebnahme und Bedienung eines Glaskeramikkochfeldes sind in der separaten Bedienungsanleitung beschrieben. Bitte befolgen Sie die dort aufgeführten Hinweise.

4.3 Betriebsart wählen

- Drehschalter auf gewünschte Betriebsart stellen.
  - Das Symbol leuchtet.

4.4 Garraumtemperatur wählen

- Garraumtemperatur wählen.
  - Das Symbol °C leuchtet.
  - Der Garraum wird aufgeheizt.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist,
- erlischt das Symbol °C
- ertönt ein kurzer Signalton.

4.5 Ausschalten

- Drehschalter und ℃ auf «0» stellen.
  - Das Symbol erlischt, sofern beim Herd keine Kochzone in Betrieb ist.

Gargut entnehmen

Verbrennungsgefahr!
Beim Öffnen der Gerätetür kann heisse Luft aus dem Garraum entweichen.
Das Zubehör ist heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

- Fertiges Gargut aus Garraum nehmen.
- Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.

5 Benutzereinstellungen

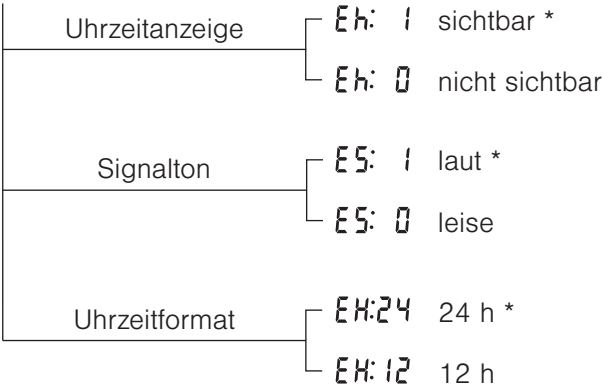
5.1 Benutzereinstellungen anpassen

Sie können alle Einstellungen analog zum folgenden Beispiel anpassen.

- Bei ausgeschaltetem Gerät den Einstellknopf OK gedrückt halten, bis
  - in der Anzeige EEEE steht.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - In der Anzeige steht Eh: 1 für «Uhrzeitanzeige sichtbar».
- Durch Drehen am Einstellknopf OK Einstellung wählen, die Sie ändern möchten.
- Bei der gewünschten Einstellung durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - In der Anzeige blinkt z. B. ES: 1 für «Signalton laut».
- Durch Drehen am Einstellknopf OK wechselt die Anzeige auf ES: 0 für «Signalton leise».
- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Einstellung bestätigt.
- Durch Drehen am Einstellknopf OK gelangen Sie zur nächsten Einstellung, falls Sie noch andere Einstellungen verändern möchten.
- Das Benutzereinstellungsmenü wird nach 10 Sekunden automatisch beendet.

Nach einem Stromunterbruch ist die jeweilige Werkeinstellung wieder aktiv.

Mögliche Einstellungen



* Werkeinstellung

5.2 Uhrzeitanzeige

In der Einstellung «nicht sichtbar» bleiben die Anzeigen bei ausgeschaltetem Gerät dunkel. Bei eingeschaltetem Gerät ist die Uhrzeit sichtbar.

Der tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung Eh: 0, «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar», erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

5.3 Signalton

Der Signalton kann in zwei verschiedene Lautstärken eingestellt werden.

- laut: maximale Lautstärke
- leise: reduzierte Lautstärke

5.4 Uhrzeitformat

Die Uhrzeit kann im europäischen 24 h- oder im amerikanischen 12 h-Format (a. m./p. m.) angezeigt werden.

6 Uhrfunktionen

6.1 Verfügbare Uhrfunktionen

Folgende Uhrfunktionen stehen zur Verfügung:

- Uhrzeit
- Timer
- Einschaltdauer – zeitgesteuertes Ausschalten des Gerätes
- Startaufschub – zeitgesteuertes Ein- und Ausschalten des Gerätes

Bei ausgeschaltetem Gerät wird die Helligkeit der Uhrzeitanzeige nachts von 24 bis 6 Uhr reduziert.

Ist das Uhrzeitformat EH:12 gewählt, wird die Helligkeit nicht reduziert.

6.2 Uhrzeit einstellen und ändern

Die Uhrzeit kann nicht geändert werden, falls das Gerät in Betrieb oder ein Startaufschub eingestellt ist.

- ▶ Taste ⏲ antippen.
  - – In der Anzeige blinken die Stunden.
  - – Das Symbol ⏲ blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Stunden einstellen.
- ▶ Taste ⏲ antippen oder auf den Einstellknopf OK drücken.
  - – In der Anzeige blinken die Minuten.
  - – Das Symbol ⏲ blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Minuten einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK Einstellungen bestätigen.

6.3 Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr. Er kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

Einstellen

- Taste 🔔 antippen.
  - In der Anzeige blinkt 0'00.
  - Das Symbol 🔔 blinkt.
- Am Einstellknopf OK drehen und Dauer einstellen.

Die Einstellung erfolgt

- bis 10 Minuten in 10-Sekunden-Schritten, z. B. 9'50 = 9 Min. 50 Sek.
- ab 10 Minuten in Minuten-Schritten, z. B. 1h 12 = 1 Std. 12 Min.

Die maximale Timer-Dauer beträgt 9 Std. 59 Min.

Durch das einmalige Antippen der Taste 🔔 kann die Dauer auf 0'00 zurückgestellt werden.

Starten

- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK Timer starten.
  - In der Anzeige ist die ablaufende Restdauer sichtbar.
  - Das Symbol 🔔 leuchtet.

Eingestellte Dauer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Dauer
– ertönt während 1 Minute eine wiederholte Folge von 5 kurzen Signaltönen
– blinkt das Symbol 🔔.

- Durch Antippen der Taste 🔔 Signalton ausschalten.

Kontrollieren und ändern

- Taste 🔔 antippen.
  - In der Anzeige blinkt die ablaufende Restdauer.
  - Das Symbol 🔔 blinkt.
- Durch Drehen am Einstellknopf OK Timer-Dauer ändern.

Vorzeitig ausschalten

- Taste 🔔 2× antippen.
  - In der Anzeige blinkt 0'00.
  - Das Symbol 🔔 blinkt.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

6.4 Einschaltdauer

Ist die Einschaltdauer abgelaufen, wird die gewählte Betriebsart automatisch beendet.

Einstellen

- Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- Garraum gegebenenfalls vorheizen.
- Gargut in Garraum stellen.
- Taste 🕘 antippen.
  - In der Anzeige blinkt 0h 15.
  - Das Symbol |→| blinkt.
- Am Einstellknopf OK drehen und Einschaltdauer – max. 9 Std. 59 Min. – einstellen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - In der Anzeige ist die ablaufende Restdauer sichtbar.
  - Das Symbol |→| leuchtet.

Kontrollieren und ändern

- Taste 🕘 antippen.
  - In der Anzeige blinkt die ablaufende Restdauer.
  - Das Symbol |→| blinkt.
- Durch Drehen am Einstellknopf OK Einschaltdauer ändern.

Vorzeitig ausschalten

- Drehschalter ▭ auf «0» stellen.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Dauer
– wird die gewählte Betriebsart automatisch beendet
– ertönt während 1 Minute ein langer, unterbrochener Signalton

– blinkt in der Anzeige
– blinkt das Symbol I→I
– bleiben die Einstellungen während 3 Minuten erhalten.

Einschaltdauer verlängern

- Innerhalb von 3 Minuten durch Drehen am Einstellknopf OK die neue Dauer wählen.

Ausschalten

- Drehschalter auf «0» stellen.

6.5 Startaufschub

Der Startaufschub ist aktiv, wenn bei gewählter Betriebsart die Einschaltdauer und zusätzlich die Ausschaltzeit eingestellt sind.
Das Gerät schaltet automatisch ein und zum gewünschten Zeitpunkt wieder aus.

Leicht verderbliche Lebensmittel nicht ungekühlt lassen.

Vor dem Einstellen von Einschaltdauer und Ausschaltzeit

- Gargut in Garraum stellen.
- Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- Nicht durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen, da sonst das Gerät ohne Startaufschub startet.
- Einschaltdauer und Ausschaltzeit wie nachfolgend beschrieben einstellen.

Einschaltdauer einstellen

- Taste ⏲ antippen.
  - In der Anzeige blinkt 0h 15.
  - Das Symbol I→I blinkt.
- Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen und Einschaltdauer – maximal 9 Std. 59 Min. – einstellen.
- Nicht durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen, sondern Ausschaltzeit wie nachfolgend beschrieben einstellen.

Ausschaltzeit einstellen

- Taste ⏲ erneut antippen.
  - In der Anzeige blinkt z. B. 8:15 – Ausschaltzeit ohne Aufschub.
  - Das Symbol →I blinkt.
- Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen und Ausschaltzeit einstellen.

Die Ausschaltzeit kann um maximal 23 Std. 59 Min. aufgeschoben werden.

Ist das Uhrzeitformat EH:12 gewählt, beträgt der Aufschub maximal 11 Std. 59 Min.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
  - In der Anzeige steht die Uhrzeit.
  - Das Symbol →I leuchtet.
  - Die gewählte Betriebsart bleibt bis zum automatischen Start ausgeschaltet.

Beispiel

- Betriebsart und 180 °C wählen.
- Um 8 Uhr eine Einschaltdauer von 1 Std. und 15 Min. einstellen.
- Ausschaltzeit auf 11 Uhr 30 einstellen.
  - Das Gerät schaltet automatisch um 10 Uhr 15 ein und um 11 Uhr 30 wieder aus.

Parameter kontrollieren und ändern

- Taste 🕘 1× antippen.
  - Die Einschaltdauer ist während 2 Sekunden sichtbar.
- Taste 🕘 2× antippen.
  - Die Ausschaltzeit blinkt und kann geändert werden.

Die Einschaltdauer kann nicht geändert werden.

Vorzeitig ausschalten

- Drehschalter ▭ auf «0» stellen.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer
- wird die gewählte Betriebsart automatisch beendet
- ertönt während 1 Minute ein langer, unterbrochener Signalton
- blinkt in der Anzeige 0'00
- blinkt das Symbol I→I
- bleiben die Einstellungen während 3 Minuten erhalten.

Einschaltdauer verlängern

- Innerhalb von 3 Minuten nach Ablauf der Einschaltdauer durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ die neue Dauer wählen.

Ausschalten

- Drehschalter ▭ auf «0» stellen.

7 Betriebsarten

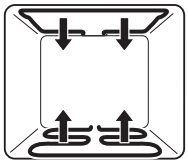
7.1 Übersicht Betriebsarten

Nachfolgend sind alle Betriebsarten beschrieben.

- Formen auf Gitterrost stellen.
- Darauf achten, dass «Schrägung» des Original-Kuchenblechs im Garraum gegen hinten zeigt.
- Durch Drehen des Drehschalters gewünschte Betriebsart auswählen.

Beachten Sie die Hinweise unter 'Tipps und Tricks' und in den separaten 'Einstelltipps'.

7.2 Ober-/Unterhitze



Temperaturbereich	50-270 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)

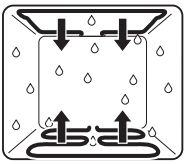
Die Beheizung erfolgt durch die oberen und unteren Heizkörper.

Anwendung

- Klassische Betriebsart zum Backen und Garen auf einer Auflage
- Kuchen, Guetzli, Brot und Braten

Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

7.3 Ober-/Unterhitze feucht



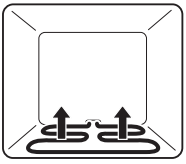
Temperaturbereich	50-270 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)

Die Beheizung erfolgt durch die oberen und unteren Heizkörper. Der entstehende Dampf wird minimal aus dem Garraum abgeführt. Die Feuchtigkeit des Garguts bleibt erhalten.

Anwendung

- Brot, Hefegebäck, Braten und Gratin auf einer Auflage
- Niedertemperaturgaren

7.4 Unterhitze



Temperaturbereich	50-270 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)

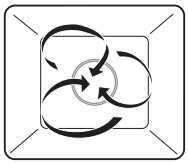
Die Beheizung erfolgt durch den unteren Heizkörper.

Anwendung

- Intensives Nachbacken von Wähenboden
- Sterilisieren

Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

7.5 Heissluft



Temperaturbereich	50-270 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	1 + 3 oder 2
	(oder 1 + 3 + 2)

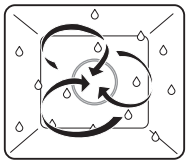
Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt.

Anwendung

- Besonders geeignet um Kleingebäck auf mehreren Auflagen gleichzeitig zu backen
- Kuchen, Brot und Braten

Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei , da die Wärmeübertragung effizienter ist.

7.6 Heissluft feucht



Temperaturbereich	30-270 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	1 + 3 oder 2
	(oder 1 + 3 + 2)

Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. Der entstehende Dampf wird minimal aus dem Garraum abgeführt. Die Feuchtigkeit des Garguts bleibt erhalten.

Anwendung

- Hefegebäck und Brot auf mehreren Auflagen gleichzeitig
- Gratin und Auflauf

Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei ▭, da die Wärmeübertragung effizienter ist.

7.7 PizzaPlus

Temperaturbereich	50-270 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)

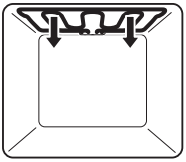
Die Beheizung erfolgt durch Heissluft und Unterhitze. Der Boden des Backguts wird intensiver gebacken.

Anwendung

- Pizza
- Wähen und Quiches

Für ein besonders knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform ohne Backtrennpapier verwenden.

7.8 Grill



Temperaturbereich	50-270 °C
Vorschlagswert	250 °C
Auflage	3 oder 4

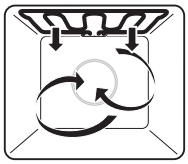
Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper.

Anwendung

- Flaches Grillgut, z. B. Steaks, Koteletts, Pouletteile, Fisch und Würste
- Gratinieren
- Toast

▶ Grillgut direkt auf Gitterrost legen.
▶ Original-Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und unter Gitterrost schieben.

7.9 Grill-Umluft



Temperaturbereich	50-270 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 oder 3

Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper. Die Garraumluft wird durch das Heissluftgebläse gleichmässig umgewälzt.

Anwendung

- Besonders geeignet für ganzes Poulet
- Hohes Grillgut
- Gratin und Auflauf

▶ Grillgut in Porzellan- oder Glasform geben oder direkt auf Gitterrost legen.
▶ Original-Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und unter Gitterrost schieben.

8 Tipps und Tricks

8.1 Gebäck und Braten

Ergebnis	Abhilfe
• Gebäck oder Braten sieht von aussen gut aus. Die Mitte ist jedoch teigig oder nicht gar.	▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern.

8.2 Kuchen

Ergebnis	Abhilfe
• Kuchen fällt zusammen.	▶ Einstellungen mit den separaten 'Einstell-tipps' vergleichen. ▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern. ▶ Rührteig genügend lange rühren und sofort nach Fertigstellung backen. ▶ Bei Biskuitteig das Eigelb/Eiweiss länger schaumig schlagen, sorgfältig unter die Masse heben und sofort nach Fertigstellung backen. ▶ Angabe der Backpulvermenge beachten.

8.3 Bräunungsunterschied

Ergebnis	Abhilfe
• Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf.	▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer anpassen. ▶ Bei , und überprüfen, ob die gewählten Auflagen mit den separaten 'Einstelltipps' übereinstimmen. ▶ Beim Backen auf einer Auflage wählen. ▶ Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor Garraumrückwand stellen.
• Gebäck ist auf einem Kuchenblech heller als auf dem anderen.	▶ Einstellungen mit den separaten 'Einstelltipps' vergleichen.

Ein Bräunungsunterschied ist normal. Die Bräunung wird gleichmässiger, wenn Sie die Garraumtemperatur niedriger einstellen.

8.4 Energie sparen

Die Betriebsarten und benötigen weniger Energie als die Betriebsarten und .

- ▶ Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.
- ▶ Beleuchtung nur bei Bedarf einschalten.
- ▶ Restwärme nutzen: Ab einer Dauer von 30 Minuten das Gerät 5–10 Minuten vor Backende ausschalten – ausser bei Soufflé, Biskuit, Brüh- und Blätterteiggebäck.
- ▶ So kurz wie nötig vorheizen.
- ▶ Garraum nur vorheizen, wenn das Backergebnis davon abhängig ist.

Den tiefsten Wert des Stromverbrauchs erreichen Sie durch die Wahl der Benutzereinstellung , «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar». Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

9 Pflege und Wartung

Verbrennungsgefahr durch heisse Oberflächen!
Lassen Sie das Gerät und das Zubehör vor der Reinigung abkühlen.
Geräteschäden durch falsche Behandlung!
Verwenden Sie nur weiche Tücher. Verwenden Sie keine scheuernden oder sauren Reinigungsmittel, scharfen oder kratzenden Metallschaber, Metallwatte, Schwämme usw. Diese Produkte zerkratzen die Oberflächen. Zerkratzte Glasflächen können bersten. Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Dampfreinigungsgerät.

9.1 Aussenreinigung

- Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln sofort entfernen.
- Oberflächen mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch – bei Metalloberflächen in Schliffrichtung – reinigen.
- Mit weichem Tuch trocknen.

Geräte-/Wärmeschublade

Zur Reinigung kann die Schublade herausgenommen werden.

- Schublade bis zum Anschlag herausziehen, leicht anheben und nach vorne herausziehen.

9.2 Türdichtung reinigen

- Türdichtung mit weichem, mit Wasser angefeuchtetem Tuch reinigen, kein Reinigungsmittel verwenden.
- Mit weichem Tuch trocknen.

Türdichtung entfernen

- An den Ecken leicht nach aussen ziehen und Haken aushängen.

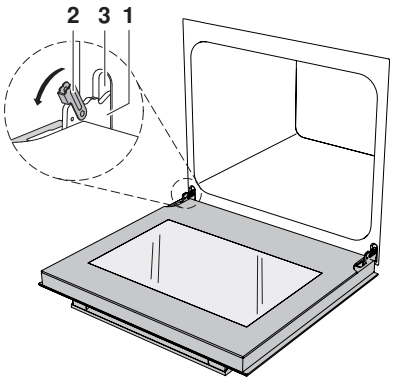
9.3 Gerätetür reinigen

- Gerätetür mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.
- Mit weichem Tuch trocknen.

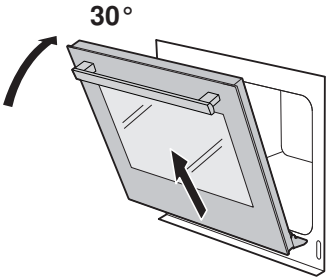
Gerätetür entfernen

Verletzungsgefahr durch bewegliche Teile!
Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift.
Die Gerätetür ist schwer. Halten Sie die Gerätetür beim Entfernen und Einsetzen mit beiden Händen seitlich fest.

- Gerätetür ganz öffnen.
- An beiden Scharnieren **1** die Bügel **2** ganz nach vorne klappen.



- Gerätetür bis ganz zum Anschlag schliessen (ca. 30°).
- Gerätetür schräg nach oben herausziehen.



Gerätetür einsetzen

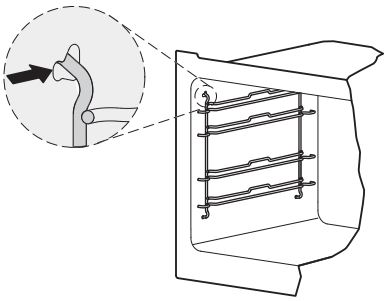
- Beide Scharniere **1** von vorne in die Öffnung **3** schieben.
- Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten schliessen.

9.4 Zubehör und Auflagegitter reinigen

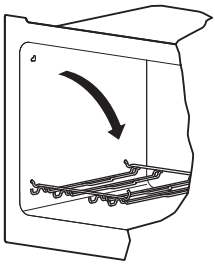
- Der Gitterrost und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Original-Kuchenblech kann im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch reduziert sich dadurch die Antihaftwirkung.

Auflagegitter herausnehmen und wieder einsetzen

- Auflagegitter oben nach hinten drücken und aus Öffnung ziehen.



- Auflagegitter gegen Garraummitte schwenken und unten aus Öffnung heben.
- Einbauen in umgekehrter Reihenfolge.



Berührungsschutz vor Grill und Oberhitze entfernen

- An beiden Seiten fassen und nach vorne wegziehen.

9.5 Garraum reinigen

Geräteschäden durch falsche Behandlung!
Verbiegen Sie weder Temperaturfühler noch Heizelemente. Scheuern Sie die Oberfläche nicht. Sie wird dadurch beschädigt.

- Verschmutzungen möglichst aus noch handwarmem Garraum feucht entfernen. Weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit weichem Tuch nachtrocknen.
- Handelsübliche Backofenreiniger verwenden und Herstellerangaben beachten.
- Zum einfacheren Reinigen des Garraumbodens Unterhitze anheben. Heizkörper mit feuchtem Tuch reinigen.

9.6 Katalytische Selbstreinigung

Geräteschäden durch falsche Behandlung!
Schrubben Sie den Garraum nicht. Verwenden Sie keine Backofensprays, Pasten oder Haushalts-Reinigungsmittel. Die Selbstreinigungseigenschaft wird dadurch zerstört!

Der Garraum ist modellabhängig mit einer Beschichtung für katalytische Reinigung ausgerüstet. Sie ist matt und rau.
Das katalytische Reinigungsverfahren baut Verschmutzungen während des normalen Gebrauchs bei Temperaturen über 200 °C ab.

Für die Selbstreinigung ist Sauerstoff notwendig. Decken Sie deshalb eine verschmutzte Katalytbeschichtung nicht ab.

Krusten vermeiden

Krusten, z. B. eingebrannte Saucen oder Zucker, verschlechtern den Reinigungseffekt.

- Beim Grillieren: Original-Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und dieses unter Gitterrost schieben.
- Für hohes Grillgut Porzellan- oder Glasform verwenden.
- Verschmutzungen möglichst rasch in noch flüssigem Zustand abtupfen.
- Schutzeinlage zwischen Garraumboden und Unterhitze legen.

Krusten entfernen

Falls sich eine Kruste gebildet hat:

- Kruste mit feuchtem Tuch einweichen und abtupfen.
- Dicke, spröde Krusten vorsichtig mit einem Plastik- oder Holzschaber abstossen. Verbleibenden Rest mit feuchtem Tuch einweichen und abtupfen.

Entfernen Sie nur Krusten. Zurückbleibende Verschmutzungen verbrennen eventuell erst nach mehreren Back- bzw. Reinigungsvorgängen. Bei sehr starker Verschmutzung oder nach einigen Betriebsjahren können Flecken zurückbleiben.

Stark verschmutzter Garraum

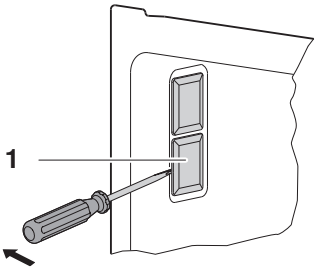
- Leeren Garraum für mehrere Stunden bei maximaler Garraumtemperatur mit Betriebsart ▭ heizen.

9.7 Halogenlampe ersetzen

WARNUNG vor Stromschlag!
Unterbrechen Sie die Stromversorgung, bevor Sie die Halogenlampe ersetzen.
Verbrennungsgefahr durch heisse Oberflächen!
Lassen Sie Halogenlampe und Gerät abkühlen, bevor Sie die Halogenlampe ersetzen.

Es empfiehlt sich, beide Halogenlampen gleichzeitig zu ersetzen, auch wenn eine noch funktioniert.

- Linkes Auflagegitter entfernen.
- Schraubenzieher in Mitte der Glaskante ansetzen und Lampenglas **1** vorsichtig aus Halterung entfernen.
- Defekte Halogenlampe herausziehen.
- Neue Halogenlampe vorsichtig einstecken.



Fassen Sie die Halogenlampe nicht mit blossen Händen an.
Verwenden Sie stattdessen ein feines, trockenes und fettfreies Tuch.

- Lampenglas **1** in Halterung drücken.
- Den gleichen Vorgang für den Ersatz der zweiten Halogenlampe wiederholen.
- Auflagegitter wieder befestigen.
- Stromversorgung wieder einschalten.

10 Störungen selbst beheben

10.1 Vorgehensweise

Nachfolgend sind Störungen aufgelistet, die auf einfache Weise selbst behoben werden können. Falls eine andere Störung angezeigt wird oder die Störung nicht behoben werden kann, rufen Sie bitte den Service an.

Bevor Sie den Service anrufen:

- Notieren Sie sich bitte die FN-Nummer (siehe Typenschild unter 'Technische Daten') und die komplette Störungsmeldung, z. B. F xx.

10.2 Was tun, wenn …

… das Gerät nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
• Sicherung der Hausinstallation hat ausgelöst.	▶ Alle Drehschalter auf «0» stellen. ▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
• Sicherung löst mehrfach aus.	▶ Service anrufen.
• Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.

… nur die Beleuchtung nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
• Halogenlampe defekt.	▶ Alle Drehschalter auf «0» stellen. ▶ Gerät vom Stromnetz trennen. ▶ Halogenlampe ersetzen.

… beim Grillieren starker Rauch entsteht

Mögliche Ursache	Behebung
• Speisen sind zu nahe an den Heizkörpern.	▶ Überprüfen, ob die gewählte Auflage mit den separaten 'Einstelltipps' übereinstimmt.
• Garraumtemperatur ist zu hoch.	▶ Garraumtemperatur reduzieren.

... beim Aufheizen starker Rauch entsteht

Mögliche Ursache	Behebung
• Beim Braten mit , und kann Fett auf den Unterhitzeheizkörper tropfen. Beim nächsten Gebrauch von , oder wird das Fett auf dem Heizkörper verbrannt.	▶ Abgekühlten Heizkörper reinigen. Auf keinen Fall scharfe Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme benutzen. Die Heizkörper werden dadurch beschädigt.

… die Anzeige dunkel ist

Mögliche Ursache	Behebung
• Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar» gewählt.	▶ Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige sichtbar» wählen (siehe 'Benutzereinstellungen').

… folgende Anzeige blinkt

F xx

Mögliche Ursache	Behebung
• Verschiedene Situationen können zu dieser Störungsmeldung führen.	▶ Alle Drehschalter ⏻ auf «0» stellen. ▶ Stromversorgung während ca. 1 Minute unterbrechen. ▶ Stromversorgung wieder einschalten. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und FN-Nummer (siehe Typenschild) notieren. ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service anrufen.

… folgende Anzeige blinkt

U xx

Mögliche Ursache	Behebung
• Störung in der Stromversorgung.	▶ Alle Drehschalter ⏻ auf «0» stellen. ▶ Stromversorgung während ca. 1 Minute unterbrechen. ▶ Stromversorgung wieder einschalten. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und FN-Nummer (siehe Typenschild) notieren. ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service anrufen.

10.3 Nach einem Stromunterbruch

Nach einem Stromunterbruch

– blinkt in der Anzeige 12:00

– blinkt das Symbol

- Drehschalter auf «0» stellen.
- Am Einstellknopf OK drehen und die Stunden einstellen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- Am Einstellknopf OK drehen und die Minuten einstellen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Alle Benutzereinstellungen sind wieder auf Werkeinstellung gesetzt.

11 Herd

Gusskochplatten – vor allem bei hoher Leistung – nie ohne Kochgeschirr einschalten, da sonst die Kochplatten durch Überhitzung zerstört werden.
Nie kaltes Kochgeschirr auf heisse Gusskochplatten stellen, da sie durch den grossen Temperaturunterschied zerstört werden.
Heisse Gusskochplatten keinesfalls kühlen, da sie sonst zerstört werden.

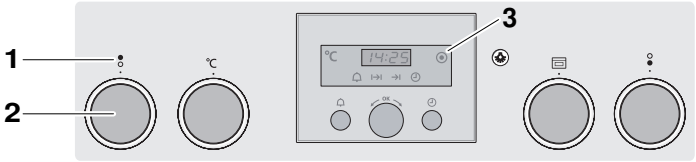
Der Herd ist modellabhängig mit einem Glaskeramik-Kochfeld oder mit Gusskochplatten ausgerüstet. Bei einem Glaskeramik-Kochfeld bitte die entsprechende Bedienungsanleitung beachten.

Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden. Dieser ist im Fachhandel erhältlich.

11.1 Bedien- und Anzeigeelemente

Schalterblende

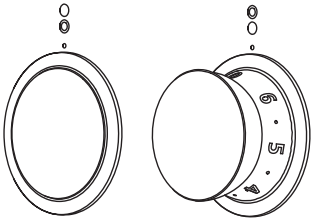
Anzahl, Art und Zuordnung der Elemente sind modell- und ausstattungsabhängig.



1 Kochzonenzuordnung vorne/hinten
2 versenkbare Drehschalter
3 leuchtende Betriebskontrolllampe: mindestens eine Kochzone eingeschaltet

Drehschalter

Die Ziffern für die verschiedenen Leistungsstufen befinden sich auf den versenkbaren Drehschaltern und werden nach deren Herausfahren sichtbar.



- Zum Herausfahren auf die Mitte des Drehschalters drücken.
- Zum Versenken den Drehschalter auf «0» stellen und auf die Mitte des Drehschalters drücken.

11.2 Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

Das Kochgeschirr soll einen stabilen Boden aufweisen. Der Kochgeschirrboden muss im erhitzten Zustand eben auf der Kochzone aufliegen. Kochgeschirr aus Metall eignet sich besser als solches aus Glas oder Keramik, da die Wärme bei Metall schneller gleichmässig verteilt wird. Kochgeschirrböden aus Aluminium oder Aluminium-Legierungen können hartnäckige Abriebspuren auf der Glaskeramik-Oberfläche hinterlassen, die nur schwierig entfernt werden können.

Energiesparendes Kochen

Für eine möglichst effiziente Energieaufnahme und gleichmässige Wärmeverteilung Folgendes beachten:

- Boden des Kochgeschirrs muss sauber, trocken und darf nicht rauh sein.
- Durchmesser der Kochzone soll möglichst mit dem Bodendurchmesser des Kochgeschirrs übereinstimmen.
- Kochgeschirr zentriert auf die Kochzone stellen.
- Gut schliessende Deckel verwenden.
- Kochgeschirr-Durchmesser an die Füllmenge anpassen.

11.3 Bedienung

Die Bedienung ist für alle Kochzonen sinngemäss gleich.

Kochzone einstellen

- Falls die Drehschalter versenkt sind, auf die Mitte des Drehschalters der gewünschten Kochzone drücken.
  - Der Drehschalter springt nach aussen.
- Drehschalter auf gewünschte Leistungsstufe stellen.
  - Die Betriebskontrollleuchte leuchtet.

Bei normalen Kochzonen kann der Drehschalter über die Leistungsstufe «0» in beide Richtungen gedreht werden.
Bei Zweikreis-/Bräterzonen hat der Drehschalter einen Anschlag und kann nur im Uhrzeigersinn gedreht und im Gegenuhrzeigersinn zurückgedreht werden.

- Um die grössere Kochzone einer Zweikreis-/Bräterzone einzuschalten, Drehschalter zuerst bis zum Anschlag drehen und dann auf die gewünschte Leistungsstufe stellen.

Übersicht Leistungsstufen

Leistungsstufe	Garverfahren	praktische Anwendung
1	Schmelzen, vorsichtiges Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2	Quellen	Reis
3	Fortkochen, Reduzieren, Dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
4	Fortkochen, Schmoren	Teigwaren, Suppen, Schmorbraten
5	schonendes Braten	Rösti, Omeletten, paniertes Bratgut, Bratwürste
6	Braten, Frittieren, schnelles Erhitzen	Fleisch, Pommes frites, Aufkochen von Wasser

Kochzone ausschalten

- Drehschalter gewünschter Kochzone auf Leistungsstufe «0» stellen.
  - Falls die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind, erlischt die Betriebskontrollleuchte.
  - Der Drehschalter kann nun versenkt werden.

11.4 Reinigung und Pflege

Verbrennungsgefahr! Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.

Die Gusskochplatten nach jedem Gebrauch reinigen, so wird das Einbrennen von Speiseresten vermieden. Eingetrockneter und eingebrannter Schmutz benötigt einen höheren Aufwand zum Reinigen.

- Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser verwenden.
- Gusskochplatten mit weichem Tuch trocknen.

Die Anwendung von Pflegemitteln mit Schutzwirkung wird empfohlen. Der Edelstahlring um die Gusskochplatten verfärbt sich infolge grosser Hitze mit der Zeit gelblich. Dies ist normal und durch Reinigen nicht zu entfernen.

12 Zubehör und Ersatzteile

Bei Bestellungen bitte Produktfamilie des Gerätes und genaue Bezeichnung des Zubehörs oder Ersatzteils angeben.

12.1 Zubehör

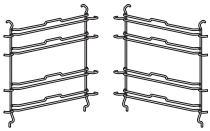
Original-Kuchenblech

Gitterrost

Einstelltipps

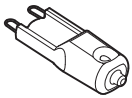
12.2 Ersatzteile

Auflagegitter
links/rechts

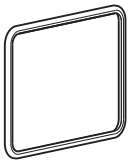


Schutzeinlage für
Garraumboden

Halogenlampe



Türdichtung



Die Halogenlampe kann auch im Fachhandel bezogen werden.

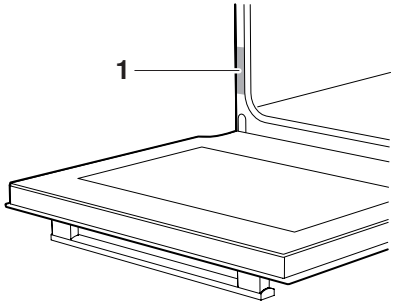
13 Technische Daten

Aussenabmessungen

- Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

- Siehe Typenschild **1**



13.1 Hinweis für Prüfinstitute

Die Energie-Effizienzklasse nach EN 50304/EN 60350 wird mit den Betriebsarten und bestimmt.

Das Anbringen von Thermoelementen zwischen der Gerätetür und der Dichtung kann zu Undichtheit und dadurch zu Fehlmessungen führen.
Die Ermittlung des Nutzvolumens im Sinne von EN 50304/EN 60350 erfolgt mit demontierten Auflagegittern.

13.2 Garraumtemperaturmessung

Die Garraumtemperatur wird nach einer international gültigen Norm im leeren Garraum gemessen. Eigene Messungen können ungenau sein und eignen sich nicht zur Überprüfung der Temperaturgenauigkeit.

13.3 Standby-Sparautomatik

Zur Vermeidung von unnötigem Energieverbrauch ist das Gerät mit einer Standby-Sparautomatik ausgerüstet.

Der tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung Eh: 0, «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar», erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

14 Notizen

15 Stichwortverzeichnis

A

Anfragen 63
Anzeigeelemente 17
Anzeigen 46, 49
Auflagegitter
  Herausnehmen 42
  Reinigen 41
Auflagen 19
Ausschalten 24, 30
Ausschaltzeit 30
  Einstellen 31
Aussenabmessungen 54
Aussenreinigung 40

B

Bedienelemente 17
Beleuchtung 45
Benutzereinstellungen 25
Berührungsschutz 42
Betriebsarten 17, 33
  Wählen 23
Bräunungsunterschied 39

D

Deinstallation 15
Drehschalter 17, 49

E

Einschaltdauer 29
Einstelltipps 53
Elektrischer Anschluss 54
Energie sparen 39
Energiesparendes Kochen 50
Entsorgung 15
Ersatzteile 53
  Bestellen 63

F

F- Meldung 47

G

Gargut entnehmen 24
Garraum
  Reinigen 42
  Temperaturmessung 54
Garraumtemperatur wählen 23
Gebrauchshinweise 12
Gerät ausschalten 24
Geräteschublade
  Reinigen 40
Gerätetür
  Entfernen 41
Gitterrost 20
Grill 36
Grill-Umluft 37
Gültigkeitsbereich 2

H

Halogenlampe 44
Heissluft 35
Heissluft feucht 35
Heizkörper
  Reinigen 42
Herd 49
  Bedien- und Anzeigeelemente 49
  Bedienung 51
  Kochgeschirr 50
  Reinigung und Pflege 52

I

Inbetriebnahme 12, 22

K

Katalytische Selbstreinigung 43
Kochgeschirr 50
Kochherd 49
Kochzone ausschalten 52
Kochzone einstellen 51

M

Modell-Nr. 2

O

Ober-/Unterhitze 33
Ober-/Unterhitze feucht 34
Original-Kuchenblech 20

P

Pflege 40
PizzaPlus 36
Produktfamilie 2
Prüfinstitute 54

R

Reinigung 40
  Katalytische Selbstreinigung .. 43
Reparatur-Service 63

S

Schutzeinlage 19, 20
Selbstreinigung 43
Servicevertrag 63
Sicherheit 15
Sicherheitshinweise
  Allgemeine 7
  Bestimmungsgemässe Verwendung 12, 13
  Gerätespezifische 9
  Vor der ersten Inbetriebnahme 12
Signalton 26
Sonderzubehör 21
Standby 55
Startaufschub 30
Störungen selbst beheben 45
Stromunterbruch 48
Symbole 6, 18

T

Tasten 18
Technische Daten 54
Temperaturfühler 19
Timer 27
Tipps und Tricks 38
Türdichtung
  Entfernen 40
  Reinigen 40
Typ 2
Typenschild 54

U

Uhrfunktionen 27
Uhrzeit einstellen 27
Uhrzeitanzeige 26
Uhrzeitformat 26
U-Meldung 47
Unterhitze 19, 34

V

Verpackung 15
Vor der ersten Inbetriebnahme ... 12, 22
Vorheizen 39

W

Wärmeschublade
Reinigen 40

Z

Zeit einstellen 27
Zubehör 20, 53
Bestellen 63
Reinigen 41

16 Reparatur-Service

Das Kapitel 'Störungen selbst beheben' hilft Ihnen, kleinere Betriebsstörungen selbst zu beheben.
Sie ersparen sich die Anforderungen eines Servicetechnikers und die damit entstehenden Kosten.

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikationsnummer (FN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein, der Original-Rechnung und dem Typenschild Ihres Gerätes. Sie können Sie zusätzlich hier notieren oder den mit dem Gerät gelieferten Servicekleber anbringen:

FN _____ **Gerät** _____

- ▶ Gerätetür öffnen.
  - – Das Typenschild befindet sich links an der Seitenwand.

Bei Betriebsstörungen erreichen Sie das nächste Service-Center der SIBIR Group AG über ein Telefon mit Festnetzanschluss am Standort des Gerätes unter der Gratis-Telefonnummer 0844 848 848.

Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag

Bei Anfragen und Problemen administrativer oder technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an unseren Hauptsitz in Schlieren, Tel. 044 755 73 00.
Für den Unterhalt aller Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an die Garantiezeit ein Serviceabonnement abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!

Uhrzeit einstellen

- Taste antippen.
- Am Einstellknopf OK drehen und die Stunden einstellen.
- Taste erneut antippen.
- Am Einstellknopf OK drehen und die Minuten einstellen.

Timer einstellen

- Taste antippen.
- Durch Drehen am Einstellknopf OK Dauer einstellen.

SIBIR Group AG

Bernstrasse 60
8952 Schlieren
Tel. 044 755 73 00
Service-Center: Tel. 0844 848 848

J21009.070-0